

SEMINAR
„NATÜRLICH – BROT UND GETREIDE AUS FINNLAND“
ROGGEN UND HAFER – ELEMENTE DER GESUNDEN ERNÄHRUNG
Donnerstag, 24. Januar 2008
15.30 – 18.00 Uhr
Finnland-Institut

Am 24. Januar 2008 wird im Rahmen eines einmaligen Seminars im Zusammenhang mit der Grünen Woche in Berlin das finnische Know-How in der Entwicklung von innovativen Getreideprodukten vorgestellt. Zu diesem Seminar möchten wir Sie herzlichst im Namen des finnischen Land- und Waldwirtschaftsministeriums einladen.

Gesundheitsförderung und funktionelle Produkte sind wichtige Trends in der europäischen Lebensmittelindustrie. Diese Trends wurden seit Jahren bereits in Finnland in Praxis und Forschung in die Tat umgesetzt. Die Themen des Seminars spiegeln dies wider:

Finnisches Know-How in der Entwicklung des Getreides als Ernährungsgrundlage

Roggen und Hafer stellen in Form von Wohlfühlprodukten einen deutlichen Mehrwert für die getreideverarbeitende Industrie dar und unterstreichen die Vorteile einer gesunden Ernährung.

Vermarktung und Produktentwicklung innovativer Getreideprodukte

Die finnische Vorreiterschaft konkretisiert sich in hochwertigen, glutenfreien Produkten und in der Produktentwicklung von Roggenprodukten. Beispiele hierfür sind u.a. die Unternehmen Fazer (Roggenprodukte) und Moilas Oy (glutenfreie Produkte).

Treffen Sie die finnischen Experten und kosten Sie von den Produktneuheiten vor Ort!

Die Marktaussichten für finnische Getreideprodukte auf dem deutschen Markt

Der Markt für Spezialprodukte (u.a. glutenfreie Produkte) wächst in Deutschland stetig. Finnische Produkte können diese anspruchsvolle Nachfrage bedienen.

Wenn Sie Interesse haben, dann melden Sie sich einfach und unverbindlich unter der Adresse info@finstitut.de an. Die Teilnahme ist kostenlos.

Herzlich Willkommen!



Deutsch-Finnische Handelskammer
Saksalais-Suomalainen Kauppakamari
Tysk-Finska Handelskammaren

SEMINAR
„NATÜRLICH – BROT UND GETREIDE AUS FINNLAND“
ROGGEN UND HAFER – ELEMENTE DER GESUNDEN ERNÄHRUNG

Donnerstag, 24. Januar 2008

15.30 – 18.00 Uhr

Finnland-Institut

Georgenstr. 24 (1. OG)

10117 Berlin-Mitte (direkt am Bahnhof Berlin-Friedrichstrasse)

Programm:

- 15.30 Uhr Eröffnung
Herr Seppo Koivula, Handelsrat, Ministerium für Land- und Forstwirtschaft
- 15.35 Uhr „Fazer Bakeries – ein erfolgreiches finnisches Bäckereiunternehmen im Ostseeraum mit starkem Wachstum in Russland“
Herr Berndt Brunow, Präsident des finnischen Lebensmittelverbandes und der Deutsch-Finnischen Handelskammer
- 16.00 Uhr „Gluteinfreie Getreideprodukte aus Finnland am Beispiel der Moilas Oy“
Frau Hannele Zilm-Schulz, Moilas Oy
- 16.20 Uhr „Bio-Hafer – die Stärke der ökologischen Getreideproduktion in Finnland“
Herr Sampsa Heinonen, Oberinspektor, Finnisches Amt für Lebensmittelsicherheit
- 16.45 Uhr „Marktaussichten für finnische Getreideprodukte in Deutschland“
Bärbel Fielitz, Bereichsleitung Schnitzer.professional, Schnitzer GmbH & Co. KG
- 17.00 Uhr Schlusswort
Herr Manfred Dransfeld, Geschäftsführer, Deutsch-Finnische Handelskammer
- 17.15–18.00 Uhr Buffet

Anmeldung und Information:

Finnland-Institut

Suvi Wartiovaara

Assistentin der Institutsleitung

info@finstitut.de

Tel. +49-30 520 02 60 13



Lageplan

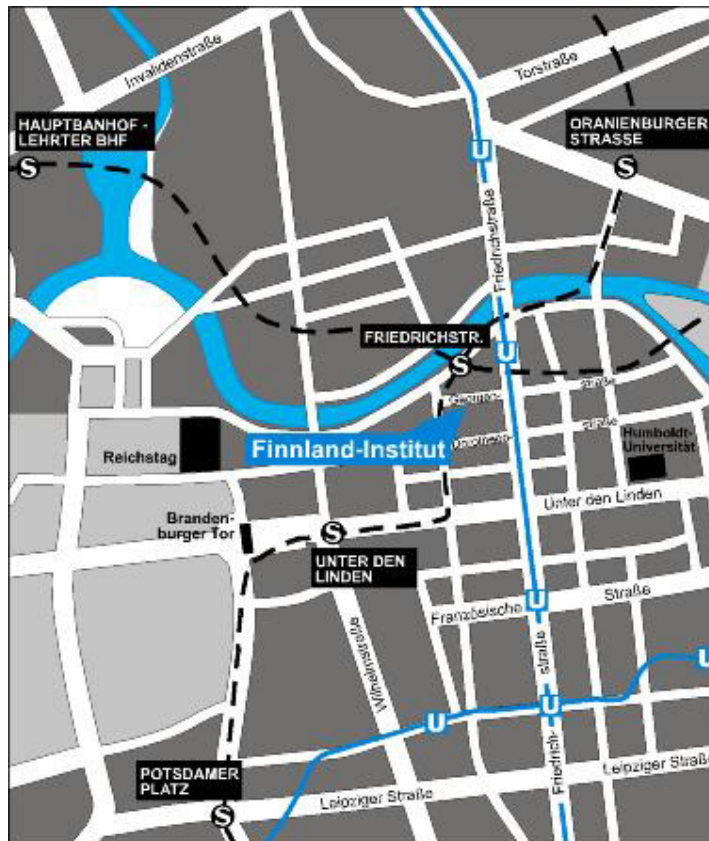
Wo liegt das Finland-Institut?

Finnland-Institut in Deutschland
Georgenstr. 24 (1. OG)
10117 Berlin-Mitte

direkt gegenüber dem Bahnhof Berlin-Friedrichstraße

Öffnungszeiten: Mo 10-17 Uhr, Di-Do 11-19 Uhr, Fr 9-15 Uhr

Öffentliche Parkhäuser finden Sie z.B. am
IHZ Internationalen Handelszentrum sowie
am Maritim proArte Hotel



INFORMATIONEN:

Ökologischer Landbau in Finnland (<http://www.foodfromfinland.com/index.phtml?s=74>)

Finnland ist das nördlichste Land der Welt, was eine vollkommene Selbstversorgungsfähigkeit bei Grundnahrungsmitteln besitzt. Es besaß bis in die 70er Jahre des letzten Jahrhunderts ein weitestgehend agrarisch strukturierte Gesellschaft. Die finnische Lebensmittelerzeugung beruht weiterhin auf relativ kleinen Höfen in Familienbetrieb, obwohl ihre Zahl in den letzten Jahrzehnten rapide abgenommen und die Betriebsgröße zugenommen hat.

Ökologischer Landbau in Finnland hat seinen Anfang bereits in den 1930er Jahren, aber seine Anbaufläche blieb bis zu Beginn der 1990er Jahre sehr bescheiden, als das Landwirtschaftsministerium begann, Landwirte für den Umstieg auf ökologischen Landbau zu unterstützen. Heutzutage sind 7,5% der finnischen Anbaufläche, total 166.000 ha, ökologisch zertifiziert. Auf der gesamten Fläche wird Feldwirtschaft mit einem Getreideanteil von 40% betrieben. Das hat eine relative große Erzeugung biologischen Getreides zur Folge, besonders von Hafer. Finnland besitzt die größte Ressource an Bio-Hafer in Europa.

Vorzüge des Hafers (<http://www.finnfacts.com/german/main/actualities/tahtituote07.shtml>)

- Hafer ist eine rohfaserreiche Grundgetreideart, die sich bei der Gewichtskontrolle und der Bekämpfung neuer Zivilisationskrankheiten bewährt hat.
- Die Hafer-Rohfaser besteht zu einem großen Teil aus Betaglukan, das den Cholesterinspiegel des Blutes senkt, die Widerstandsfähigkeit des Körpers gegen Infektionen stärkt und den Blutzuckerspiegel ausgleicht.
- Hafer wirkt nachweislich vorbeugend gegen Herzerkrankungen und verringert die Entstehung von Dickdarmkrebs.
- Hafer enthält weniger Kohlenhydrate als Roggen oder Weizen, aber 10 bis 15 Prozent mehr Eiweiß als die übrigen Getreidearten.
- Hafer enthält kein Gluten und eignet sich somit auch für viele Zöliakier.
- Hafer enthält gesunde Fettsäuren und ist reich an Antioxidanzien.

Schwarzbrot auf "ärztliche Verordnung" (<http://www.finnfacts.com/german/main/actualities/ruis.htm>)

Die gesundheitsfördernde Wirkung des Roggens war in den letzten Jahren in Finnland wie auch in anderen Ländern Gegenstand intensiver Forschung. Roggenbrot, die finnische Nationaldelikatesse, hat sich als wahre Gesundheitsbombe erwiesen:

Hilft abnehmen

Die Rohfaser des Roggens bindet im Verdauungstrakt Wasser; dabei quillt sie und hält das Hungergefühl lange fern. Der Blutzuckerspiegel steigt langsam an und bleibt lange konstant.

Fördert die Verdauung

Die Wirkung der Roggen-Rohfaser gegen Hartleibigkeit ist wissenschaftlich untersucht.

Als beste Rohfaserquelle gilt Roggenvollkornbrot.

Schützt das Herz

Vollkornerzeugnisse senken das Risiko von Herz- und Gefäßerkrankungen. Roggenbrot als Bestandteil der Kost senkt den Cholesterinspiegel und wirkt ausgleichend auf den Blutzuckerspiegel.

Verringert das Krebsrisiko

Nach europäischen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist Getreiderohfaser das weitaus wirksamste Mittel zur Verhinderung von Darmkrebs. Untersuchungen deuten auch darauf hin, dass die Roggenfaser das Risiko, an hormonbedingten Krebsarten wie Brust- und Prostatakrebs zu erkranken, senkt.